



Silvestermenü

Wir freuen uns, mit Ihnen das alte Jahr genussvoll ausklingen zu lassen und gemeinsam auf ein neues Jahr voller schöner Momente anzustoßen.

Stellen Sie sich Ihr persönliches 4-Gänge-Silvestermenü ganz nach Ihren Wünschen zusammen und genießen Sie den Jahreswechsel bei uns im Café Sturmeck.

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind

Hauchdünnschnitten Rindfleisch, verfeinert mit würzigem Parmesan, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen.

Lachstatar mit Limette & Dill

Fein geschnittenes Lachstatar mit frischer Gurke, aromatischem Dill und einem Hauch Limette, abgerundet mit Crème fraîche und Mehrrettich

Avocado & Granatapfel

Cremige Avocado trifft auf Mini-Mozzarella, Cherrytomaten und fruchtige Granatapfelkerne. Dazu Rucola und eine feine Balsamicocreme.

ZWISCHENGÄNGE

Kürbiscremesuppe

Cremige Suppe vom Kürbis, verfeinert mit aromatischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen.

Neujahrssuppe

Eine kräftige, klare Brühe mit klassischem Eierstich und feinen Klößchen – traditionell zum Jahreswechsel serviert.

Bunter Salat

Eine frische Auswahl knackiger Blattsalate, abgerundet mit einer fruchtigen Himbeervinaigrette.

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderbäckchen

Zart geschmorte Rinderbäckchen auf einer kräftigen Rotweinjus, serviert mit winterlichem Steckerüben-Kartoffelstampf.

Zanderfilet auf Zitronen-Weißweinsauce

Zartes Zanderfilet, begleitet von einer fein abgestimmten Zitronen-Weißweinsauce und winterlichem Steckerüben-Kartoffelstampf.

Semmelknödel an Pilzrahm

Herzhafte Semmelknödel mit einer kräftigen, cremigen Pilzrahmsauce, dazu unser winterlicher Steckerüben-Kartoffelstampf.

DESSERTS

Zitrone & Beere im Glas

Eine leichte Zitronen-Joghurt-Creme auf fruchtiger Beerengrütze, vollendet mit einer feinen Beerenschicht.

Bratapfel im Glas

Winterliches Apfel-Zimt-Kompott trifft auf feine Vanillecreme und wird mit knusprigem Spekulatius-Crunch vollendet.

Rote Grütze

Fruchtige Rote Grütze und feine Vanillecreme.